GÜNAYDIN CEP KİTAPLARI

KIŞ YEMEKLERİ

Hazırlayan: Ergun KÖKNAR

GÜNAYDIN

Gün Günaydın'la Başlar.

ÖNSÖZ

Önümüz kış. Eskiden bu günlerde mutfağımızı kışa hazırlardık. Reçeller yapılır, turşular kurulur, tarhana yoğurulur, kurumaya bırakılırdı. Herkes halince mutfağında pirincini, fasulyesini, nohutunu yedeklerdi. Domates, biber salçaları çoktan yapılmış, şişelere konup raflara dizilmişti bile..

Mutfaklarımız küçüldü. Evlerimizden kiler kalktı. Artık günlük, haftalık alış verişe alıştık. Turfanda kelimesi lügatımızdan çıktı. Domates, yeşil biber, salatalık her mevsim satılıyor. Salçayı, tarhanayı evde yapmaya gerek yok. En iyisini çarşı-pazarda bulmak mümkün.

Biz bu kitapçıkla sizlere **"Kış Yemekleri"**ni hatırlatmak, Türk Mutfağı'nın ayrı bir rengi olan, soğuk günlerin tabaklarından bir demet sunmak istedik. Amacımız bu eşsiz lezzetleri unutulmaktan kurtarmak. Sizlerin, "Bugün ne pişirelim?" sorusuna, biraz olsun cevap bulmak.

Sıcak, mutlu, bereketli kış sofralarınız olsun.

TARHANA ÇORBASI

MALZEMESİ: 3 çorba kaşı toz tarhana
1 çorba kaşığı katıyağ
4-5 su bardağı su
1/2 çorba kaşığı salça
3 diş sarmısak
1 tatlı kaşığı nane
Yeterince tuz

YAPILIŞI:
Bir tencerenin içinde, 3 çorba kaşığı toz tarhanayı, 1 bardak soğuk su ile ıslatınız. Ayrı bir tencerede katıyağı, salçayı, tuzu ve dövülmüş 3 diş sarmısağı, 3-4 su bardağı suyla karıştırıp kaynatınız. Kaynayan suya, suda eritilmiş tarhanayı katıp, tahta kaşıkla devamlı karıştırınız. 10-15 dakika böyle devamlı karıştırdıktan sonra çorbanız katılaşacaktır. İstediğiniz kıvama gelince (En iyisi boza kıvamıdır) ateşten indiriniz. Çorbaları kaselere koyup, üzerine nane serpip, sıcak sıcak ikram ediniz.
Not: Kıymalı yapmak isterseniz, yağ, salça ve kıymayı önce kavurup, sonra çorbanın suyunu ekleyin. Tarhana çorbasının içine leblebiden ufak köfteler atıp da pişirebilirsiniz. Ayrıca et veya tavuk suyunu, su yerine kullanabilirsiniz. Daha lezzetli ve kuvvetli olur. Tarhana çorbasına rendelenmiş kaşar peyniri katarsanız bir başka tad elde edersiniz.

MERCİMEKLİ BULGUR ÇORBASI

MALZEMESİ: 1 su bardağı yeşil mercimek
1 su bardağı bulgur
1 çorba kaşığı katıyağ
2 adet soğan
2-3 adet domates veya 1 kaşık salça
2 kaşık kıyma
2 kahve kaşığı kuru nane
2 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
1 tatlı kaşığı tuz.

YAPILIŞI:
Bulguru, mercimeği ayıklayıp, yıkayıp bir tencereye koyunuz. Üzerine 5-6 bardak su koyup, bulgur ve mercimek yumuşayıncaya kadar kaynatınız. Öte yandan bir tavada yağı eritiniz. Soğanı, biberi, salçayı, tuzu yağ ile bütünleştiriniz. Domates kullanıyorsanız, kabuklarını soyup, küçük küçük yağın içine doğrayıp bütünleştiriniz. 5-6 dakika yağ içinde soğanı ve domatesi kıymayı kavurduktan sonra, bulgur ve mercimeğin bulunduğu tencereye katınız. Suyu az gelirse biraz daha sıcak su ilave edip iyice kaynatınız. Arada bir tahta kaşıkla karıştırınız. Çorbanız iyice bütünleşince ateşten indirip kaselere taksim ediniz. Üzerine toz nane serpip, sıcak sıcak ikram ediniz.

NOHUTLU TİRİT

MALZEMESİ: 2 su bardağı nohut
8-9 su bardağı su
6 diş sarmısak
1 adet limon
3 çorba kaşığı katıyağ
Yeterince tuz, biber, kimyon
ve bayat ekmek.

YAPILIŞI:

Bir gün önceden tuzlu suda nohutlar ıslatılır. Islatılan nohutlar, bir tencerede kabuklarını atana kadar kaynatılır. Yarı pişen nohutlar ateşten indirilir. Bir kevgirle süzülüp sudan çıkarılır. Nohutların kabukları tek tek soyulur. Yeniden sıcak su hazırlanıp nohutlar içine atılır. Ezilecek kıvama gelinceye kadar kaynatılır. Nohutların yarısı delikli kepçeyle sudan alınır. Havanda dövülerek macun haline getirilir. Ezilen nohuta, dövülmüş sarmısak, kimyon ve limon suyu katılarak hepsi bütünleştirilir. Kullanılmak üzere bir tarafa ayrılıp, bekletilir. Öte yandan 5-6 bayat ekmek dilimi, uzunluğuna kesilir. Izgarada kızartılır. Kızaran dilimler çukur bir servis tabağına dizilir. Üzerine tencerede kalan nohutlar suyuyla birlikte dökülür. Ekmekler iyice suyu çekince, ayırdığımız nohut ezmesi ekmeklerin üzerine sıvanır. Tavada yağ ve biber eritilip üstüne gezdirilir. Sıcak sıcak ikram edilir.

İŞKEMBE ÇORBASI

MALZEMESİ: 500 gr. koyun veya dana işkembesi
2 kahve fincanı sirke
6 diş sarmısak
1 çorba kaşığı katıyağ
1 tatlı kaşığı tuz.

YAPILIŞI:

Temizlenmiş işkembe satın alınız. Gene de evde satın aldığınız işkembeyi bol suyla 3-4 defa yıkayınız. Bir tencereye bolca su, tuz ve temizlenmiş işkembeyi koyup, ateşe oturtunuz. Su kaynayıncaya kadar tencerenin ağzını kapatmayınız. Arada bir suyun üstüne birliken köpükleri delikli bir kepçeyle alıp atınız. Köpüklenme bitince tencerenin ağzını kapatıp, işkembeler yumuşayıncaya kadar kaynatınız. Kaynama suyu buharlaşıp, 7-8 bardak su kalınca ve işkembeler de iyice yumuşayınca sudan işkembeleri çıkarıp, küçük küçük doğrayınız. Tekrar tencereye koyup kaynatmaya devam ediniz. Sarmısakları havanda tuzla dövünüz. Sirkeyle karıştırıp bekletiniz. Yağı eritip kaynayan çorbaya ekleyiniz. Parça işkembelerle birlikte suyunu alıp kaselere koyunuz. Üstüne sirkeli sarmısak döküp sıcak sıcak ikram ediniz.

Not: Terbiyeli işkembe için 3 adet yumurta sarısını 1 limon suyuyla karıştırıp, kaynamakta olan çorbanın içine atmak gerekir. Bir taşım kaynatıp ateşten indirin, fazla kaynatırsanız, terbiye kesilir.

TENCERE KÜLBASTISI

MALZEMESİ: 1 kg. koyun ve dana budu
4 çorba kaşığı katıyağ
2 adet soğanın suyu
2.5 su bardağı et suyu
2 parça tarçın kabuğu
1 tatlı kaşığı tuz.

YAPILIŞI:

Koyun veya dana budundan biftek parçaları gibi, dörder parmak kalınlığında parçalar kesiniz. Varsa sinir ve yağlarını alınız. Pirzola döver gibi döverek etli incelterek yayınız. Üzerine tuz ve limon suyu sürüp 2-3 saat bekletiniz. Bir tavaya yağı koyup eritiniz. İçinde terbiyesini yaptığınız etleri kızartınız. Kızarttığınız etleri birtencereye alınız.Üzerine iki buçuk su bardağı et suyu dökünüz. İçine iki parça tarçın kabuğunu koyunuz. Kapağını kapatıp çok hafif ateşte ağır ağır pişiriniz. İsterseniz et suyunu koyarken içine domates ezmesi veya salçası koyabilirsiniz.

Not: Külbastının özelliği çok ağır pişmesindedir. Eskiler küllü kömür ateşinde pişirdikleri için bu adı takmışlar. Çeşitli türleri vardır. Tek veya iki porsiyonluk sahanlarda kekikle pişirilene, **"Sahan Külbastısı"**, 7-8 porsiyondan fazla pişirilenlere **"Tepsi Külbastısı"** denir. Tepsi külbastısı fırında pişirilir. Kapak yerine üstü karın zarıyla kapatılır.

KARACİĞER YAHNİSİ

MALZEMESİ: 1 adet koyun karaciğeri
2 çay fincanı un
1-2 diş sarmısak
1 adet defne yaprağı
1 demet maydanoz
1/2 kg. arpacık soğanı
1 adet havuç
2 adet domates veya 1 kaşık salça
2 kaşık katıyağ
Yeterinec tuz, kırmızıbiber

YAPILIŞI:

Ciğeri kuşbaşı doğrayıp, unlayınız. Tencerede katıyağ eritip, içine unlu ciğerleri atınız. Kapağını kapatıp kızartınız. Arasıra karıştırıp ciğerin saldığı suyu buharlaştırınız. Soğanları ince ince doğrayıp içine atınız. Sarmısağı, defne yaprağını ekleyiniz. Devamlı karıştırınız. Havuçları haşlayıp, verev doğrayınız. Tenceredeki ciğerlere ilave ediniz. En son fındık büyüklüğünde doğradığınız domatesleri veya sulandırılmış salçayı ekleyiniz. 4-5 dakika hepsini karıştırdıktan sonra ciğerlerin üzerine çıkacak kadar su ilave ediniz. Birkaç taşım kaynattıktan sonra,hafif ateşe alınız. Ciğerler iyice yumuşayıp, suyunu çektikten sonra, üzerine ince kıyılmış maydanoz serperek, sıcak sıcak ikram ediniz.

PAÇA DONMASI

MALZEMESİ: 10 adeta paça (Koyun veya keçi ayağı)
3-4 diş sarmısak
1 adet limon
1 çay bardağı sirke
Yeterince tuz, karabiber.
Arzuya göre tane bezelye, haşlanmış havuç, salatalık turşusu.

YAPILIŞI:

Paçayı temizlenmiş satın almanızı sağlık veririm. Gene de satın aldıktan sonra, evde bol suyla yıkayıp, üzerindeki siyah lekeleri kazıyarak çıkarınız. İyice temizlendiğine kanaat getirdikten sonra, paçaları bir kaç yerinden satırla kırınız. Kemiklerdeki iliklerin suya geçmesini böylece sağlamış olursunuz. Temizlenmiş paçayı bir tencereye koyup kaynatınız. Üzerindeki köpükleri delikli kepçeyle alıp atınız. Kaynayan suya 1 adet soğanı bütün olarak, iki üç diş sarmısağı, bir adet limonun suyunu ekleyiniz. Böylece paçanın ağır kokusunu gidermiş olursunuz. Etler, kemiklerden ayrılıncaya kadar pişiriniz. Su azalırsa sıcak su ilave ediniz. Paçaları sudan çıkarıp etlerini küçük küçük ayıklayınız. Su donmaya yüz tutunca içine etleri atıp karıştırınız. Buzdolabında dondurunuz. Buzdolabından çıkardığınız kabı ılık suya daldırıp, paça donmasını bir servis tabağına, ters yüz edip ikram ediniz.

Not: Etleri koyarken, bezelye, havuç, salatalık turşusu da ekleyebilirsiniz.

KARNIBAHAR KIZARTMASI

MALZEMESİ: 1 kg. karnıbahar
1 su bardağı kızartma yağı
3-4 adet yumurta
2 çorba kaşığı un
Yeterince tuz.

YAPILIŞI:

Karnıbaharları yıkayıp, temizledikten sonra, çok az su ile ağır ateşte haşlayınız. Haşlarken suyunu çektiriniz. Karnıbahar haşlandıktan sonra suyunu süzünüz. Çiçekleri avucunuza alıp yassıltınız. Öte yandan bir kaba yumurtaların sarısını koyunuz. (Eğer bir huninin içine yumurtaları kırarsanız. Beyazı akar, sarısı huninin içinde kalır.) Sarının içine 2 kaşık un ve tuz karıştırıp, çırpınız. Akları da çırpıp kar haline getirdikten yaptığınız bulamaca katınız. (Fazla karıştırmayınız yoksa aklar sulanır). Hazırladığınız karnıbaharları önce una, sonra hazırladığnız bulamaca batırıp, kızgın yağda kızartınız. Kızarttığınız karnıbaharların fazla yağını emici bir kağıt üzerinde bir süre bırakarak süzdürünüz. Yağı süzdükten sora servis tabağına dizerek, ikram ediniz.

Not: Aynı kızartmayı, yumurtaların akını sarısından ayırmadan, doğrudan doğruya 2 kaşık unun içine kırarak da yapabilirsiniz.

PATATES SİLKMESİ

MALZEMESİ: 500 gr. sarı patates
250 gr. orta yağlı kuşbaşı, göğüs koyun etl.
4 çorba kaşığı katıyağ
1 su bardağı su
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı kırmızıbiber.

YAPILIŞI:

Patateslerin kabuklarını soyunuz. Üzerindeki siyah sürgünleri temizleyiniz. Tuzlu suya atıp bekletiniz. İnce ince doğrayarak, suyunu süzdürünüz. Bir tencerede yağı eritiniz. Bu yağ içinde halka halka ince doğradığınız patatesleri az bir şey kızartınız. Aynı tencerede kuşbaşı etleri, az bir şey kızartarak pembeleştiriniz. Kızarttığınız patates ve etleri bir tencereye koyunuz. Kızartma tenceresinden artan yağı sıcak su ile karıştırıp üstüne dökünüz. Tuzunu, kırmızıbiberini ekleyiniz. Tencerenin kapağını örterek çok hafif ateşin üzerine koyunuz. Ağır ağır pişirmeye başlayınız. Kapağını, hiç açmadan, arada bir bezle tutarak, tencereyi silkeleyiniz. Patates ve et kendi buharında bütünleşinceye kadar bu usul pişirmeye devam ediniz. Tencerede su bitip, yağı kalınca, etlerde yumuşayınca, silkmeniz ikrama hazırdır.

Not: Ağır ateşte, kapak açılmadan, arada bir silkeleyerek pişirilen sebze yemeklerine "Silkme" denir.

TÜRLÜ SEBZE PİLAKİSİ

MALZEMESİ: 4 adet enginar
1 su bardağı kuru bakla
1 su bardağı tane bezelye
1 su bardağı kuru fasulye
3 baş soğan
3 adet domates veya 1 çorba kaşığı salça
250 gr. semizotu
1 demet dereotu
1 tatlı kaşığı tuz
1 fincan sirke
3 diş sarmısak
1 çay bardeğı zeytinyağı

YAPILIŞI:

Baklayı ve kuru fasulyeyi bir gün önceden ıslatınız. Ertesi gün haşlayınız. Enginarı usulüne uygun soyup, iri kuşbaşı doğrayınız. Semizotunu iyice yıkayıp küçük küçük doğrayınız. Soğanı ince ince doğrayınız. Bir tencere içinde erittiğiniz yağda, pembeleşene kadar kavurunuz. İnce kıyılmış dereotularını tencereye atıp bir iki çevirip, tencereyi ateşten alınız. Bir kuşhaneye kavurduğunuz dereotlu soğanın bir kısmını yayınız. Üzerine haşladığınız sebzeleri yayıp, geri kalan soğanı üstüne koyunuz. En üste de enginar ve semizotunu yayınız. Domatesin suyunu veya sulandırılmış salçayı üstüne gezdirin. Tuz atıp biraz su koyup, hafif ateşte pişiriniz. İkram ederken limon suyu veya sarmısaklı sirke dökünüz.

ZEYTİNYAĞLI KEREVİZ

MALZEMESİ: 1 kg. orta büyüklükte kereviz
250 gr. arpacık soğanı veya soğan
1/2 su bardağı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı şeker
1 adet havuç
2 adet patates
1/2 demet maydanoz
1 adet limon
Yeterince tuz.

YAPILIŞI:

Kerevizlerin kabuklarını soyup yıkayınız. İkiye veya dörde bölünüz. İçleri kof olanları, temizleyiniz.Tekrar yıkayıp bir tencereye atınız. Havuçları verev kesip, tencereye koyunuz. Hepsinin üzerine kuşbaşı doğranmış soğanları koyunuz.Üzerine tuz, şeker ve zeytinyağını koyup, üzerine çıkacak kadar su dökünüz. Yarım limonun suyunu hepsinin üzerine sıkalım. Üzerini kalın bir kağıtla kapatıp, kereviz ve havuç yumuşayıncaya kadar hafif ateş üzerinde ağır ağır pişirelim. İnmesine yakın patatesleri küçük yuvarlak şeklide soyup ilave edelim. Kalan limon suyunu ekleyip bir iki taşım kaynatalım. Kağıdı açmadan tencerede soğumaya bırakalım. Servis tabağına kerevizlerin içleri yukarı doğru olmak şartıyla dizelim. Üzerine kıyılmış maydanoz serpip, ikram edelim.

Not: Arzu ederseniz haşlanmış tane bezelyeyi yanına garnitür (sös) olarak koyabilirsiniz.

FAVA (Kuru Bakla Ezmesi)

MALZEMESİ: 500 gr. kuru bakla
2 adet soğan
1 su bardağı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı şeker
1 adet limon
1 demet maydanoz
Yeterince tuz.

YAPILIŞI:

Bir tencereye zeytinyağını koyup, içinde rendelenmiş soğanları pişirerek öldürünüz. İçine 3-4 bardak su koyup kaynatınız. Akşamdan tuzlu suda ıslattığınız baklaları süzüp, kaynar suyun içine ilave ediniz. Baklalar biraz yumuşayınca tuzunu ve limon suyunu ekleyiniz. Baklalar ezilecek hale gelinceye kadar kaynatınız. İyice yumuşayınca tencereyi ateşten alınız. Tel süzgeçten ezerek geçiriniz. Ezdiğiniz püreyi servis tabağına koyup, yayınız. Soğutupdonmasını bekleyiniz. İyice donduktan sonra baklava gibi, keskin bir bıçakla, muntazam çizerek kesiniz. Kestiğiniz yarıklara zeytinyağı gezdiriniz. Hepsinin üstünü, ince kıyılmış dereotuyla süsleyiniz. İstediğiniz kadar tabaklara alıp, limon sıkarak, soğuk olarak ikram ediniz.

PATATES MÜCVERİ

MALZEMESİ: 5 adet yumurta
4 adet irice patates
4 çorba kaşığı un
1 demet maydanoz 1/2 demet dereotu
3 çorba kaşığı katıyağ
1 küçük baş soğan
Yeterince tuz, karabiber.

YAPILIŞI:
Yumurtaları çukur bir kaba kırınız. Patatesleri iri gözlü rendeden geçiriniz. Soğanı ince ince doğrayınız. Maydanoz ve dereotunu ince kıyınız. Hepsini harmanlayıp yumurtanın içine atınız. Yavaş yavaş unu içine katıp, çatalla iyice karıştırınız. Un, patates, yumurta ve harcı çatalla ezip, karıştırarak bütünleştiriniz. Bu işlemi yaparken tuzunu, karabiberini ekiniz. Diğer taraftan tavaya yağını koyup iyice kızdırınız. Yağ kızınca yaptığınız bulamaçtan bir kepçe alıp, istediğiniz büyüklükte, çatalla kepçenin içinde şekillendiriniz. Yağa atıp her iki yüzü kızarıncaya kadar kızartınız. Yağını süzdürüp ister sıcak, ister soğuk ikram ediniz.

Not: Aynı mücveri yağlanmış bir fırın tepsisinde bütün olarak yayarak kızgın fırında börek gibi de pişirebilirsiniz. Daha hafif olur. Yaptığınız bu mücveri sarmısaklı yoğurt eşliğinde de ikram edebilirsiniz.

ETLİ PIRASA DOLMASI

MALZEMESİ: 1 kg. pırasa
2 baş soğan
250 gr. kıyma
2 çorba kaşığı pirinç
2 adet yumurta
1 adet limon
1 çorba kaşığı domates salçası
1 çorba kaşığı katıyağ
1 demet maydanoz
Yeterince tuz, karabiber.

YAPILIŞI:
Pırasanın beyaz kısımlarını 6-7 santim boyunda, yeşillerine kadar doğrayınız. İyice yıkayıp az suda haşlayınız. Suyunu süzünüz. Kıyma, pirinç, ince doğranmış soğanı, salçayla iyice karıştırınız. Tuzu, karabiberi, maydanozu ilave edip iyice harmanlayıp dolma içini yapınız. Haşlanmış pırasanın her katını açıp, hazırladığınız içle doldurup bir tepsiye veya tencereye diziniz. Suyunu yağını ilave edip, orta hararetli ateşte pişiriniz. İndireceğinize yakın iki yumurta sarısının içine bir limon suyunu sıkıp yaptığınız terbiyeyi dolmaların üstüne gezdiriniz. Bir taşım kaynatıp ateşten indiriniz. Sıcak sıcak ikram ediniz.

KAPUSKA

MALZEMESİ: 1 adet orta boy lahana
2 adet domates veya 1 çorba kaşığı salça
2 baş soğan
250 gr. kıyma veya parça et
2 çorbakaşığı katıyağ
1 çay kaşığı acı biber salçası
Yeterince tuz, kırmızıbiber.

YAPILIŞI:
Soğanı ince ince doğrayınız. Bir tencerede yağı eritiniz. İçinde soğanları ve eti kavurunuz. Domatesin kabuklarını soyup kuşbaşı doğrayınız veya domates salçasını sulandırıp ekleyiniz. Bir süre böylece kavurmaya devam ediniz. Lahanayı yıkayıp ortadan ikiye bölünüz. Tekrar ikiye kesip küçük küçük doğrayınız. Doğradığınız lahanaları tencereye katınız. Bir süre de böyle pişirmeye devam ediniz. Lahanalar biraz ölünce tuzunu, biberini, biber salçasını ekleyip, tencereye sıcak su ilave ediniz. Su yerine et veya kemik suyu da kullanabilirsiniz. Arzu ederseniz bir kahve fincanı pirinç veya bulgurda koyabilirsiniz. Su miktarını zevkinize göre ayarlayınız. Unutmayın kapuska biraz sulu olmalıdır. Sıcak sıcak acılı kapuskanızı, lahanalar iyice yumuşayınca ikram ediniz.

KARNIBAHAR MUSAKKA

MALZEMESİ: 1 kg. karnıbahar
250 gr. kıyma
1 çorba kaşığı salça
1 baş soğan
3 çorba kaşığı katıyağ
1 adet limon
Yeterince tuz.

YAPILIŞI:
Karnıbaharı yıkayıp temizleyiniz. Çiçekleri birbirinden ayırarak koçanından koparınız. Bir tepsiye diziniz. Öte yandan kıymayı ince doğranmış soğanla kavurunuz, içine tuzunu, biberini ekiniz. Domates veya domates salçasını ekleyip iyice kavurunuz. Tepsiye dizdiğiniz karnıbaharların üstüne arasına hazırladığınız bu kıymayı dökünüz. Karnıbaharların yarısına kadar sıcak su ilave ediniz. Üzerine bir limon sıkıp tepsiyi ateş üzerine koyunuz. 15-20 dakika karnıbaharlar yumuşayıncaya kadar pişiriniz. İsterseniz tepsiyi fırına sürüp, fırında da pişirebilirsiniz. Karnıbahar musakka biraz ekşi olmalıdır, bunun için limon suyunu ona göre ayarlamalısınız. Ateşten alıp sıcak sıcak ikram ediniz.

Not: Kıymanın içine nane veya kekik koyarak bir başka tad elde edebilirsiniz.

PATATES OTURTMASI

MALZEMESİ: 1 kg. iri patates
100 gr. katıyağ
2 baş soğan
250 g. orta yağlı koyun kıyması
1 tatlı kaşığı salça
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
10 dal maydanoz
2 su bardağı et suyu.

YAPILIŞI:

Patatesleri soyup, ortadan ikiye bölünüz. İçlerini çok az oyunuz. (Dolma yapar gibi değil.) Tepsiye oturması için diplerini düz olarak kesiniz. Tuzlu suya atıp bekletiniz. Bir tencerede kıyma ve ince çentilmiş soğanı kavurunuz. Tuzunu, biberini ekleyiniz. Sulandırılmış salçayı ilave ederek iyice bütünleştiriniz. En son ince kıydığınız maydanozu ekleyip bir iki çevirerek ateşten indiriniz. Sudan çıkardığınız patateslerin suyunu süzüp, kurulayınız. Kızgın kızartma yağında hafifçe kızartınız. Bir tepsiye dizinizz. Oyuklarına hazırladığınız kıymadan koyunuz. Et suyunu ilave ederek kapağını örtünüz. Çok hafif ateşte ağır ağır pişiriniz. İkram etmeden fırında beş dakika tutup üstünü kızartınız.

Not: Oturtmalarda, silkmeler gibi hiç karıştırılmadan pişirilir. Ağzı hiç acılmaz

KURU FASULYE ÇEKTİRMESİ

MALZEMESİ: 500 gr. kuru fasulye
2 baş orta boy soğan
Yarım demet maydanoz
3 çorba kaşığı katıyağ
1 çorba kaşığı acı kırmızıbiber
5 su bardağı su
Yeterince tuz.

YAPILIŞI:

Fasulyeler bir gece önceden suya yatırılıp ıslatılır. Suda şişen fasulyeler iyice yıkandıktan sonra bir tencereye aktarılır. Beş bardak su konur. Soğanlar dörde bölünerek içine atılır. Tuzu konur. Önce kuvvetli ateşte suyu kaynatılır, sonra ateş kısılır, hafif ateşte pişirmeye devam edilir. Çektirmenin lezzetli ve istenen kıvamda olması için kaynamanın sürekli fakat çok uzun süre olması şarttır. Fasulyeler iyice pıştığı, bütün suyu çektiği zaman, parmakla ezilecek yumuşaklıkta olmalıdır. Bu şekilde pişen fasulyelerin üzerine daha sıcakken kızdırılmış yağ gezdirilir. Biberleri serpilir. Tahta kaşıkla fasulyeleri ezmeden harmanlanır. Üzerine kıyılmış maydanoz gezdirilir. Sıcak sıcak ikram edilir.

Not: Katıyağ yerine zeytinyağı da kullanabilirsiniz. Maydanoz yerine dereotu veya nane başka lezzet yaratır.

ISPANAK BASTI

MALZEMESİ: 500 gr. ıspanak
250 gr. kuşbaşı yağlı koyun eti
1 baş iri soğan
1 su bardağı su
1 tatlı kaşığı tuz.
1 tatlı kaşığı kırmızıbiber

YAPILIŞI:

Ispanağı birkaç defa akar suda yıkayınız. Ayıkladıktan sonra, her sapı ikiye veya üçe bölünüz. Sıcak tuzlu suda çok az haşlayınız. Soğanı soyup, yemeklik ufak ufak doğrayınız. Etle birlikte bir süre kavurunuz. Etin yağı az geldiyse biraz yağ ilave ediniz. Bir küçük tencerenin ortasına etleri diziniz. Etrafına haşladığınız ıspanakları dizerek bastırınız. Tuzunu, biberini ve suyunu koyarak kapağı kapalı olarak pişiriniz. Ispanakları haşlamadan tuzla ovarak da pişirebilirsiniz. Bastınız pişince bir servis tabağına ters yüz edip sıcak sıcak ikram ediniz.

Not: Ebegümeci, semizotu bastısı da aynı şekilde yapılır.

LAHANA KAPAMASI

MALZEMESİ: 1 adet orta boy lahana
300 gr. kıyma
1 çorba kaşığı salça
1 çorba kaşığı kuş üzümü
1 çorba kaşığı fıstık
2 baş soğan
2 çorba kaşığı katıyağ
Yeterince tuz, kırmızıbiber.

YAPILIŞI:

Lahananın koçanını bıçakla oyarak koni şeklinde çıkarınız. Yıkayıp oyulan kısma tuz koyup, yumuşayıncaya kadar haşlayınız. Haşlama suyunu mümkün olduğu kadar az koyunuz. Suyunu süzüp soğutunuz. Soğuyunca lahana yapraklarını tek tek ayırınız. Bir tencerede kıymayı, doğranmış soğan, yağ, fıstıkla karıştırarak, az bir şey kavurunuz. Sulandırılmış salçayı ve yıkanmış kuş üzümlerini ilave edip bir iki el karıştırınız. Bir tepsiye bir kat lahana yaprağı, üzerine bir iki kaşık kıyma içi koyarak, lahana ve iç bitene kadar, kat kat döşemeye devam ediniz. Döşeme bitince, keskin bir bıçakla börek keser gibi kare kare lahanayı bölünüz. Bir iki bardak sıcak su koyup, tepsinin kapağını kapatarak, yapraklar yumuşayıncaya kadar pişiriniz. Kestiğiniz kareleri tabaklara alıp sıcak sıcak ikram ediniz.

KUSKUS

MALZEMESİ: 250 gr. kuskus
7-8 su bardağı su
1 su bardağı et veya tavuk suyu
3 çorba kaşığı katıyağ
3 çorba kaşığı beyaz peynir kırıntısı
Yeterince tuz, biber.

YAPILIŞI:

Tencereye 7-8 bardak bolca su koyup içine tuz atınız. Tuzlu su kaynayınca içine kuskusları atıp 5-10 dakika haşlayınız. Ateşden alıp üzerine soğuk su koyup, beş dakika bekletip suyunu süzünüz. Tencereye bir bardak et veya tavuk suyu koyarak kaynatınız. Su kaynayınca içine haşlanmış kuskusları ve peynirli koyup, tuzunu ekleyip, orta hararetli ateş üzerinde 10-15 dakika pişiriniz. Kuskuslar suyu çekip yumuşayınca üç kaşık katı yağı atıp karıştırınız. Yağ bütün kuskuslara yayılınca, sıcak sıcak ikram ediniz.

Not: Kıymalı ve etli kuskus da aynı şekilde yapılır. Önce et veya kıyma pişirilir. Sonra ete su ve kuskus ilave edilip kuskuslar pişirilir.

CIZLAMA

MALZEMESİ: 1 su bardağı un
1 kibrit kutusu kadar yaş maya
1 çay kaşığı tuz
100 gr. beyaz peynir
1/2 demet maydanoz
1 çay kaşığı toz şeker
1 çorba kaşığı tereyağ.

YAPILIŞI:

Bira mayasına tuzu, şekeri, bir su bardağı ılık su katarak iyice eziniz. 5-10 dakika mayalanması için bekletiniz. Bir tencereye unu mayayı ve bir bardak ılık suyu, yavaş yavaş dökerek karıştırınız. Yumuşak bir hamur elde ediniz. Üstünü örtüp mayalanmaya bırakınız. Hacminin iki misli artınca tekrar bir iki el yoğurunuz. Varsa saça, yoksa teflon tavanıza çok az yağ sürüp bu hamurdan bir kepçe alarak tavanın veya saçın her tarafına yayınız. Alt hafif pembeleşip katılaşınca ters yüz edip çeviriniz. Öbür yüzünü de kızartınız. Hamur henüz sıcakken içine peynirli veya kıymalı iç koyup, rulo halinde sararak sıcak sıcak ikram ediniz. Hamurunuz bitene kadar bu işleme devam ediniz. Pişirdikçe taze taze ikram ediniz. Cızlama bekledikçe lezzetini kaybeder.

Not: İçine marmelat, ballı kaymak konarak tatlı olarak ikram edilebilir.

FIRIN MAKARNA

MALZEMESİ: 500 gr. 5 numara çubuk makarna
1/2 litre süt
2 çorba kaşığı tereyağ
5 adet yumurta
200 gr. kaşar peyniri
Yeterince tuz biber.

YAPILIŞI:

Bir tencereye bolca su koyup tuzunu ekleyiniz. Su kaynayınca makarnaları kırmadan içine atıp 20 dakika yumuşayıncaya kadar kaynatınız. Makarnaların birbirine yapışmaması için biraz suya sıvı yağ koyunuz. Makarnayı ısırdığınızda dişinize yapışmıyorsa pişmiş demektir. İtalyanlar bu kıvama 'Diş kıvamı' derler. Ateşten alıp biraz soğuk su ilave edip beş dakika bekletiniz. Suyunu süzüp bir tepsiye makarnaları dökünüz. Yağ ve rendelenmiş peynirle karıştırınız. Kalan peyniri üzerine serpiniz. Yumurtaları bir kaba kırıp, çırpınız. İçine sütü, tuzu, karabiberi karıştırıp, makarnaların üstüne dökünüz. En üste erimiş yağ gezdirip fırında pembe oluncaya kadar pişiriniz. Sonra sıcak sıcak keserek ikram ediniz.

TALAŞ BÖREĞİ

MALZEMESİ: 3 su bardağı un
125 gr. katıyağ
1 tatlı kaşığı limon suyu
1 tatlı kaşığı tuz
1 adet yumurta
İçi için:
500 gr. kuşbaşı et
4-5 adet soğan
1 çorba kaşığı salça
Yeterince tuz, karabiber ve maydanoz.

YAPILIŞI:

Bir tencereye bir kaşık yağ, yemeklik doğranmış soğan ve fındık büyüklüğünde doğranmış etleri koyarak kavurunuz. Bıraktığı suyu et çekince, sulandırılmış salçayı ilave ediniz. İki bardak su koyup etler yumuşayıncaya kadar pişiriniz. Etler pişince soğanları, maydanozu ve karabiberi ekleyiniz. Et pişerken hamuru yapınız. Un, limonsuyu, tuz ve ılık suyla bir hamur tutun. On dakika dinlendirin, dinlenen hamuru açıp yağlayın. Tekrar dinlendirin. 25 dakika sonra hamuru tekrar açın tekrar yağlayın, 20 dakika dinlendirin. Son defa hamuru yarım santim kalınlığında açıp dikdörtgenlere kesin. Her dikdörtgene hazırladığınız içten koyup, hamuru ensiz tarafından üçe katlayın. Yağlanmış fırın tepsisine dizip, üzerine yumurta sarısı sürün. Orta hararetli fırında altını üstünü pembeleşinceye kadar pişirin. Çok soğutmadan sıcak ikram edin.

LOKMA TATLISI

MALZEMESİ: 4 su bardağı un
100 gr. bira mayası
3 çay bardağı zeytinyağı
100 gr. tereyağı
3 su bardağı toz şekeri
1/2 limon suyu
Yeterince tuz.

YAPILIŞI:

Unu eleyiniz. Ortasından açıp, mayayı koyunuz. Ilık su dökerek karıştırınız. Boza kıvamında bir hamur yapınız. Tereyağını eritip hamura karıştırarak yediriniz. Üstünü örtüp ılık bir yerede mayalandırınız. Hamur kabarınca bir iki karıştırıp, avuç arasında sıkınız. Kızdırılmış zeytinyağına, avucunuzdan pırtlayan hamuru bir kaşıkla alıp atınız. Hamurun kaşığa yapışmaması için her seferinde kaşığı suya batırın. Lokma yağda sertleşince, lokmayı kızartma yağından çıkarıp, sıcakken soğuk şerbete atınız. Şurubun içinde dibe çökenleri, delikli kepçeyle alıp, servis tabağına koyunuz. Üzerini çekilmiş veya dövülmüş yeşil fıstıkla süsleyip, ikram ediniz.

KURU İNCİR TATLISI

MALZEMESİ: 500 gr. kuru incir
1/2 litre süt
1 çorba kaşığı mısır nişastası
100 gr. ceviz içi
1/2 paket vanilya
1 kahve kaşığı tarçın.

YAPILIŞI:

Kuru incirleri yıkayıp, temizledikten sonra, dört veya altı parçaya bölünüz. İncirleri kenarlı bir tepsiye diziniz. Bir kaşık mısır nişastasını bir tencerede sütü azar azar dökerek eziniz. Tencereye ateşe koyup bir iki taşım kaynatınız. Tepsideki incirlerin üzerine sütü döküp incirleri örtünüz. Tepsiyi ateşe koyup bir iki taşım daha kaynatıp, muhallebi kıvamına getiriniz. Tepsiden servis tabaklarına alıp, üzerine tarçın ekip ikram ediniz.

Not: Bir başka şekli de, incirler yıkanır. Bir su bardağı toz şeker üzerine dökülür. Bir bardak su ilave edilip, hafif ateşte ağır ağır pişirilir. İncirler, şekerle birleşip macun haline gelince, ılık ılık ikram edilir. Fazla pişirilirse incirler yanar ve kömürleşip, yenmez hale gelir. Hafif sararmaya başlayınca pişirmeyi kesmek gerekir.

İÇİNDEKİLER

Tarhana Çorbası, Mercimekli
Bulgur Çorbası.....3
Nohutlu Tirit, İşkembe Çorbası.....4
Tencere Külbastısı, Karaciğer Yahnisi.5
Paça Donması, Karnıbahar Kızartması.6
Patates Silkmesi, Türlü Sebze Plakisi..7
Zeytinyağlı Kereviz, Fava.....8
Mücver, Etli Pırasa Dolması.....9
Kapuska, Karnıbahar Musakka.....10
Patates Oturtma,
Kuru Fasulye Çektirmesi.....11
Ispanak Bastı, Lahana Kapama.....12
Kuskus, Cızlama.....13
Fırın Makarna, Talaş Böreği.....14
Lokma Tatlısı, Kuru İncir Tatlısı.....15
İçindekiler.....16

Günaydın'ın okurlarına armağanıdır. Ayrıca para ile satılmaz.

GÜNAYDIN
Gün Günaydın'la Başlar.